

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 33/S2P/2024

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH S2P

Địa chỉ: Căn hộ số P7-41.OT09, Tòa Park 7, Vinhomes Central Park, 720A Điện Biên Phủ, Phường 22, quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028 38 990 565

Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 0315999850

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **POLAR ICE CREAM BLACKCURRANT**

2. Thành phần: Đường, Nước ép lý chua đen, Chất ổn định, Hương liệu và màu thực phẩm được phép sử dụng CI-14720, CI-42090 (E407, E412, E440).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Xem trên bao bì.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

4.1. Quy cách đóng gói: 65ml/ cây

4.2. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì nhựa chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Polar Ice Cream Sdn Bhd, địa chỉ: Lô 10, Jalan CJ 1/1, MIEL Industries Estate, Batu 11, Jalan Balakong, 43200 Selangor Darul Ehsan, Malaysia.

Điện thoại: 603-9075 7425 / 7426 / 9074 0886

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- TCVN 6848:2007: Tiêu chuẩn quốc gia về Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng Coliform - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

- TCVN 5090:2008: Tiêu chuẩn quốc gia về Phân tích cảm quan - Hướng dẫn sử dụng các thang đo định lượng đặc trưng.

- TCVN 7924-2:2008: Tiêu chuẩn quốc gia về Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng Escherichia coli dương tính beta-glucuronidaza - Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.



- TCVN 6685:2009 (SOP.01-605:2024): Tiêu chuẩn quốc gia về Sữa và sữa bột - Xác định hàm lượng aflatoxin M1 - Làm sạch bằng sắc ký ái lực miễn dịch và xác định bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao.
- TCVN 10643:2014 (AOAC 999.11): Tiêu chuẩn quốc gia về Thực phẩm - Xác định hàm lượng chì, cadimi, đồng, sắt và kẽm.
- TCVN 4884-1:2015: Tiêu chuẩn quốc gia về Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp định lượng vi sinh vật.
- TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017): Tiêu chuẩn quốc gia về Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp phát hiện, định lượng và xác định typ huyết thanh của Salmonella - Phần 1: Phương pháp phát hiện Salmonella spp.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 10 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



THẠCH VĂN THẮNG

ÔNG
TNH
52
HỒ

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

1. Tên Sản Phẩm: POLAR ICE CREAM BLACKCURRANT

2. Thành phần: Đường, Nước ép lý chua đen, Chất ổn định, Hương liệu và màu thực phẩm được phép sử dụng CI-14720, CI-42090 (E407, E412, E440)

Ngày sản xuất: .../.../...

Hạn sử dụng: Xem trên bao bì

Khối lượng tịnh:

Cảnh báo an toàn thực phẩm: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng

Hướng dẫn sử dụng, bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp

Hướng dẫn bảo quản: Giữ đông ở nhiệt độ -20°C

Xuất xứ và doanh nghiệp nhập khẩu:

Xuất xứ: Malaysia

Polar Ice Cream Sdn Bhd, địa chỉ: Lô 10, Jalan CJ 1/1, MIEL Industries Estate, Batu 11, Jalan Balakong, 43200 Selangor Darul Ehsan, Malaysia.

Điện thoại: 603-9075 7425 / 7426 / 9074 0886

Phân phối bởi: CÔNG TY TNHH S2P

Địa chỉ: Căn hộ số P7-41.OT09, Tòa Park 7, Vinhomes Central Park, 720A Điện Biên Phủ, Phường 22, quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028 38 990 565

Số giấy bản tự công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm Số: **33/S2P/2024**

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 10 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



THẠCH VĂN THẮNG



Số/ No: 17206.2410/KQ-VTT
Mã số/ Code: 57242410
Mã số mẫu/ Sample code: 19826 2410
Trang/ Page: 1/ 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TESTING REPORT

Tên khách hàng/ Client : CÔNG TY TNHH S2P
Địa chỉ/ Address : Căn hộ số P7-41.OT09, Toà Park 7, Vinhomes Central Park, 720A Điện Biên Phủ, Phường 22, Quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 09/10/2024 Ngày phân tích/ Date of analysis: 09-14/10/2024
Ngày trả kết quả/ Date of issue : 15/10/2024
Loại mẫu/ Kind of sample : Thực phẩm Số lượng mẫu/ Quantity of sample: 1 mẫu
Tên mẫu/ Name of sample : POLAR ICE CREAM BLACKCURRANT
Tình trạng mẫu / State of sample : Đóng gói kín

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
1	Cảm quan	TCVN 5090: 2008	Trạng thái: đông lạnh. Màu sắc: màu tím Mùi vị: vị ngọt, mùi thơm đặc trưng sản phẩm. Không có mùi vị lạ.	
2	Chì (Pb) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD = 0,01)	mg/kg
3	Cadmi (Cd) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD = 0,0015)	mg/kg
4	Arsenic (As) (*)	AOAC 986.15	Không phát hiện (LOD = 0,05)	mg/kg
5	Thủy ngân (Hg) (*)	AOAC 974.14	Không phát hiện (LOD = 0,015)	mg/kg
6	Aflatoxin M1	SOP.01-605:2024 (Ref.TCVN 6685: 2009)	Không phát hiện (LOD = 0,006)	µg/kg
7	Escherichia coli (*)	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	< 10	CFU/g
8	Salmonella (*)	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/Amd1:2020)	Không phát hiện	trong 25g

Số/ No: 17206.2410/KQ-VTT

Mã số/ Code: 57242410

Mã số mẫu/ Sample code: 19826 2410

Trang/ Page: 2/ 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
9	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013/ Amd1:2022)	2,0x10 ¹	CFU/g
10	Coliforms (*)	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	< 10	CFU/g

Ghi chú/ Notes:

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ The results are valid only for testing sample.

Tên mẫu theo khách hàng yêu cầu/ Name of samples as the client's requirement.

Thời gian lưu mẫu: 5 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Time-limit of storage: 5 days from reporting date.

LOD: Giới hạn phát hiện / LOD: Limit of Detection.

(*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Items were accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2017)

(s/c): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ Items are tested by subcontractor

PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG
QUALITY MANAGER

ThS. Huỳnh Ngọc Trưởng

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

ThS. Nguyễn Văn Tâm

